



SKÅNES LANDSKAPSMÅLTID

Skapad av Frida Nilsson, (Concept & Quality development Head Chef på ESS Group)

Landskapsmenyn

Förrätt: Soppa på sockerbeta, lagerblad, kryddpeppar och gråärta.

Lokala ingredienser och råvaruproducenter

Sockerbeta från Stora Juleboda Gård - Degeberga, Gråärta från Rönås Gård - Sjöbo, Mejerier från Ängavallen - Vellinge, Bladspenat från Botildenborg - Rosengård

Koppling till landskapsidentiteten

98 procent av all svensk odling av sockerbeta finns i Skåne, men väldigt lite används i matlagning. Här lyfts den fram tillsammans med gråärtan som länge var en basföda på landsbygden i Sverige.

Dryck

Vejby Vingård, Orange vin - Vejbystrand

Alkoholfritt: Beskow, Äpplemust med humle - Bjärehalvön

Varmrätt: Ägggröra med rökt clarias, syrad grädde och gröna blad.

Lokala ingredienser och råvaruproducenter

Rökt Clarias från Gårdsfisk i Tollarp, Ägg från Rosa Skattlådan - Skånes Värjsjö, Grädde från Ängavallen - Vellinge, Gröna blad (spenat, mizuna, kålblad) från Botildenborg - Rosengård, Kallpressad rapsolja från Gunnarshögs Gård - Hammenhög

Koppling till landskapsidentiteten

Varmrätten är en tolkning från ålagillet men med en landodlad rökt fisk kombinerad med en ägggröra och grönsaker från stadsodlingar.

Dryck

Remmarlöv, IPA öl (Fenton) - Eslöv

Alkoholfritt: RÅÅ alkoholfri öl - Helsingborg (Råå)



Länsstyrelsen
Skåne

Efterrätt: Äppelkaka på grillade Ingrid-Marie, stekt kavring och älgörtssås.

Lokala ingredienser och råvaruproducenter

Äpple från Stora Juleboda Gård – Degeberga, Kavring från Mat- och Chokladstudion i Malmö, Älgört vildplockad i Stora Hult, Honung från Maries Bihantverk – Kirseberg, Mejerier från Ängavallen – Vellinge.

Koppling till landskapsidentiteten

Efterrätten är en tolkning av gåsamiddagens dessert, med hållbara och lokala ingredienser. I stället för vanilj används älgört.

Dryck

Äpplefrost 2020, Sövde Musteri - Sjöbo

Alkoholritt: Maglehem nr4, Maglehems Musteri - Maglehem

Snapsvisa: Rikets kornbod

Melodi: Skånska slott och herresäten

När ålen går till får vi njuta dess håvor
för så generöst är vårt Skåne med gåvor
Vi sår och vi skördar med glädje och flit
Och kryddar med kummin en skånsk akvavit

När bedor och arrtor och skånsk äggaröra
nu gommen och vommen så ömt vill beröra
Vi njuter och väntar ett ögonblick blott
sen med äpplakagan vi fulländning nått

Snaps:

Malmö Akvavit från Malmö

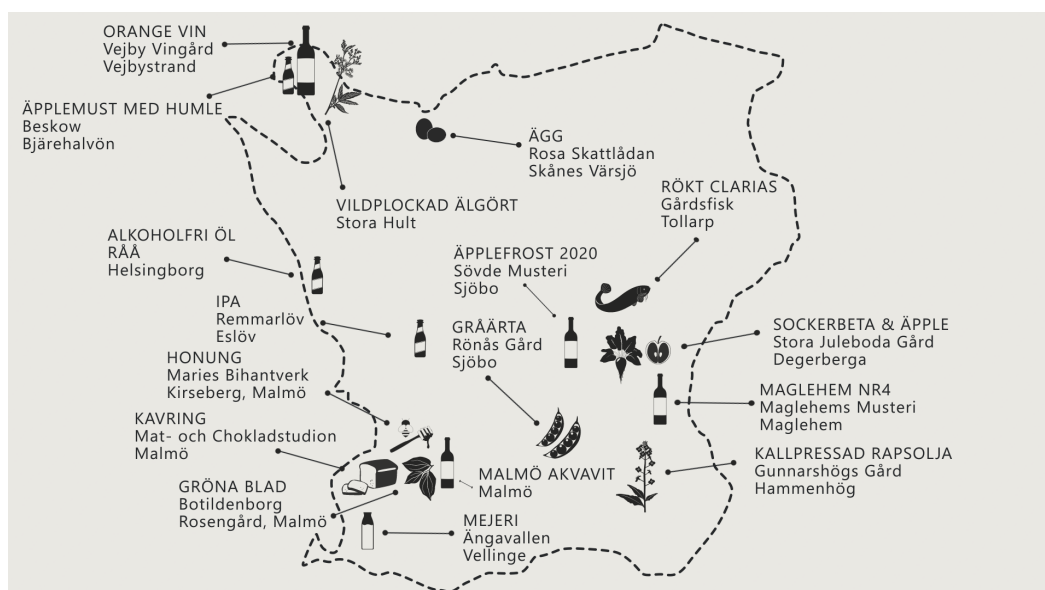


Illustration av landskapsmåltidens lokala ingredienser och råvaruprodukter.



Länsstyrelsen
Skåne

DET HÄR ÄR SKÅNES LANDSKAPS- BORD



Bordet dukas upp med tallrikar från Linns keramik i Malmö, gjorda speciellt för landskapsrätterna.

På tallriken ligger linneservetter från Båvners Bryderier av Margreta Båvner i Klågerup.



Glasen och matsilvret kommer från Donationsservisen. Servisen var en gåva från skånskt näringsliv till landshövding Arthur Thomson när han tillträdde 1939.



Snapsglas, ljusstake, vattenkara och dekora-apple kommer från glasblåsaren Anders Wingård, Glashyttan på Baskemölla.

Som dekoration används det som finns i Residensets trädgård samt säsongens grödor. Till snapsen sjungs en snapsvisa signerad Teddy Landén från Malmö.



Länsstyrelsen
Skåne